

Knoglede kiks

De her knasende knogler og kranier er temmelig grupvækkende. Brug røde lakridssnørebånd til at binde dem sammen med, hvis din lokale blodårehandler har udsolgt. Det gør ikke noget, at knogler og kranier bliver lidt takkede i kanten. De har nok været begravet længe, og miderne har gnavet i dem.

Til 18-20 kiks skal du bruge:

- 150 g hvedemel
- 75 g sukker
- 75 g smør eller margarine
- Reven skal af en citron (behøves ikke)
- Et sammenpisket æg
- Nogle rosiner



En skål og en træslev. En kagerulle. Kniv. En bageplade med bagepapir. En bagerist.

1 Bland sukker og mel i skålen. Ælt smør eller margarine i, til det er nogle smuldrende klumper.
[Brug kun fingerspidserne og tommelfingrene.]

2 Kom citronskallen i, hvis du vil. Hæld nok æggemasse i, til det bliver en stiv dej.

3 Kom mel på bordet og rul dejen tyndt ud. Skær knogler og kranier ud. Læg dem på bagepladen og bag dem ved 180° i 10-15 minutter. Læg dem til afkøling på bageristen.

